

AURORE DE DAUZAC

2022

SÉLECTION PARCELLAIRE



Issue de vignes situées sur une veine géologique spécifiques où les graves y sont fines et sableuses, la sélection parcellaire propre à Aurore de Dauzac favorise l'expression du Cabernet Sauvignon et nous offre un vin fruité croquant et intense.

Le millésime 2022 restera dans les mémoires de tous. L'hiver particulièrement doux a entraîné un débourement très précoce. Les gelées ont été évitées durant les nuits fraîches du mois d'avril. Encore une fois, l'estuaire de la Gironde a servi de protecteur au vignoble de Château Dauzac. La floraison débute autour du 15 mai dans des conditions climatiques idéales cependant, la fin de la fleur est marquée par des orages violents. Fort heureusement le vignoble a été épargné par la grêle. Ce dernier épisode pluvieux laisse ensuite place à un été très chaud et très sec. La sécheresse a été l'élément le plus inquiétant de ce millésime. Des tisanes de plantes appliquées régulièrement ont aidé la vigne à renforcer ses défenses et à résister à ce climat. Seule une pluie au mois d'août aidera la vigne à terminer sa véraison. Les vendanges se sont déroulées sous une météo exceptionnelle du 5 au 26 septembre. Le volume de la récolte est réduit en raison du manque d'eau mais la qualité remarquable inscrira le millésime 2022 parmi les plus grands jamais connus à Bordeaux.



APPELATION
Margaux

ASSEMBLAGE
60 % Merlot, 36 % Cabernet Sauvignon,
4 % Petit Verdot

SURFACE DE PRODUCTION
42 hectares

TYPE DE SOL
Croupes de graves fines et sableuses

PORTE-GREFFES
101-14, Riparia Gloire et 3309

ENGRAIS
Fertilisation biologique

DENSITÉ DE PRODUCTION
10 000 pieds à l'hectare

AGE MOYEN DES VIGNES
35-40 ans

TYPE DE TAILLE
Guyot double avec ébourgeonnage

VENDANGES
Manuelles en petites cagettes et tri sur table
avant et après éraflage

VINIFICATION
Utilisation d'un chai gravitaire

FERMENTATION ALCOOLIQUE
En cuve bois et inox isolées et thermo-régulées.
Température de fermentation 28°C

MALOLACTIQUE
Oui

COLLAGE
Si besoin avec des protéines végétales

ELEVAGE
45 % en barriques de chêne français (dont 20 %
neuves) pendant 12 mois et 55 % en foudres de
chêne français.

DEGRÉ D'ALCOOL
14 % Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION
Le nez est floral avec des notes de fruits rouges
frais. Des tannins présents mais soyeux qui
portent une jolie longueur.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT
S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour
vieillir jusqu'à 20-30 ans.

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN



vegan

AURORE DE DAUZAC 2022

SÉLECTION PARCELLAIRE



JAMES SUCKLING.COM 

94

A year in which Dauzac excelled! Aurore is a bit deeper and structured with bright black fruit, berries, fine spices and crushed stones. Dusty tannins crumble nicely on the palate with full body and a long, powdery finish. Already approachable thanks to its initial balance and the fine quality of tannins.

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

92

Très fruité et doté d'une fraîche acidité ... il est puissant et complexe.

vinous

90-92

La bouche est soutenue, avec des fruits noirs sèveux et des tanins fins.

Neal Martin

BERNARD
BURTSCHY
Ph.D 

91 - 92

Yves Beck

90 - 91

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

94

